

Tichikin Anúk Ren Túmwúnún Mwongo Sheet #19

Met kopwe sinei fan iten ewe Anúk

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CHAPTER 3-401.14

Futuken maan mei amas mei amwot nge re fiti ngeni ewe esin kuuk mi chok mwutir ese kon ipwet eoch iwe repwe:

(A) Epwe fiti ngeni angangen ewin epwichipwichin mwongo esapw tam semi oone minich taman angangan;^p

(B) Epwe chok mwutir murin an ewin epwichipwich, iwe epwe ekis nonomw an epwe patenó ewe mwongo epwe fiti ngeni kunokun me tempúchún mei awenewen ngeni amwotren ekewe Mwongo Mei Ngawekai mei afat non ¶ 3-501.14 (A);^p

(C) Mwurin an kapatenó, iwe epwe aféú ika nomw non nenien apatapat, usun mei afat non anúkún ekewe mwongo Mei Ngawekai mei afat non ¶ 3-501.16 (A)(2);^p

(D) Mwan an epwe nō ngeni minen amémé, amwootan epwe apwichi meinisin kinikinin ewe mwongo ngeni ewe keükún kunók me tempúchú mei fiti ngeni ewe pwungun amwot mei afat non 3-401.11.^p

(E) Kapaaten ewe mwongo epwe fiti ngeni kunokun me tempúchún mei awenewen ngeni amwotren ekewe Mwongo Mei Ngawekai mei afat non ¶ 3-501.14 (A) ika ese kaar usun mei afat non ¶ 3-501.16 (A), epwe mwutir me eineti, ika anomwu nge epwe fiti ngeni kunokun an epwe tumwun ewe mwongo usun mei afat non § 3-501.19 mwurin an tawenó me kuuk;^p me

(F) Amwonata me anomwu epwe fiti ngeni anúkún ewe mi maketi.

EUCHEAN TÚMWÚNÚN MANAWEN ARAMAS:

Ei napapaner férin mwongo e kawor fan iten fetanin ika maarin bacteria (ménün samwau) ren Clostridium perfringens me vegetative pathogens usun en Salmonella. Ewe angangen epwichi mwongo me nepowputan ese osen minano ekewe ménün samwau nge mi akúkúnanó ekewe ekkoch ménün samwau mei nomw wón ewe futuken maan mi amas. Ewe kompeni epwe afatatiw ekewe mwongo ese kon ipwet eoch me kapatenó ren tumwunun an ekewe chón angang resapw oruka ngeni ekewe mwongo mei ipwét eoch me mwongo-mi-mwonotá.

Kuuk Fan Ekis Uchok Ese Ipwet Eoch Mwongo Ren Ekewe Futuken Maan Mei Amas

Chomwong imwen mwongo iwe ir mei ekis kuuku ar kewe mwongo ren an epwe mwutir angangen nupwen a wor chon order. Ei sókkun angangen amwot iwe ekewe chón féri mwongo paari ir mi féri, iwe iteitan ir mi "maakei" chukó ika steeik wón krill me mwen ew paari iwe repwapw eipweta eochu ren ewe není. Ei sókkun amwot ir mei pwan eitangeni "blanching" ika "par cooking".

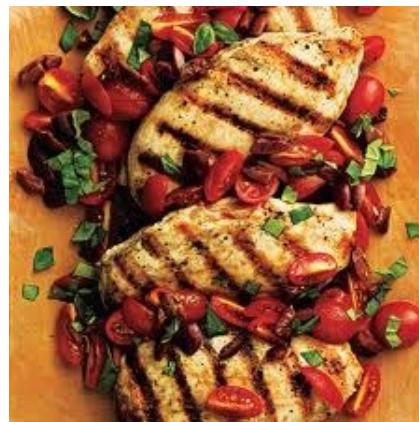
Non-continuous cooking iwe ew kuukun mwongo non ew nenien mwongo re féri me ne pwopwtutan ar epwichi iwe kéunó an ewe mwongo epwe kapatenó iwe epwapw pwan kuuku sefan an epwe ipwet eoch me mwen epwe amémé ika emon epwe anni. Non-continuous cooking ese pwan pachenong ewe sokkun kuuk re kéunó me amanganó fetanin kuuk, awewe ren en minen téeki ke ninatái chénún ón futuk.

Ren nenien anomwu ekewe futuken maan ese kon ipwetech mei chok néne ngeni ekan mi amas pokiten me meinisin kuuk epwe ipwet eoch me tempúchún epwe fiti ngeni anúk (me nukún ika ew taropwen esinesin ngeni kastomer mei pacheta) iwe ren maketiwi date ese pwan wor.

Ewe imwen mwongo epwe akomw angei mwumwuta ren ar kewe anúk mei maketiwi seni ewe pekin apochokuna anúk

Amwonotan ew me ew mwongo:

- Epwe fiti ngeni angangen ewin epwichipwichin mwongo esapw tam semi oone minich taman angangan
- Epwe chok mwutir murin an ewin epwichipwich, iwe epwe ekis nonomw an epwe patenó ewe mwongo epwe fiti ngeni kunokun me tempúchún mei awenewen ngeni met mei afat
- Mwurin apatapat, epwe aféú ika nomw non nenien apatapat



*Ekewe chón amwot ika féri
mwongo ren ekis kuuku ar seeni
me mwen repwe 'eipwetaéchú'
ren ewe nenien pari.*

- Tichikietiw ifa usun an ewe mwongo, mwurin an ewin epwichipwich, nge epwe me mwan an epwe tawenó kuukun, epwe maak won ika afatetiw pwe ekewe mwongo repwe akomw amwot ika kuuk me mwen repwe amémé ika ngeni chón mwongo; me
- Tichikietiw ifa usun an ekewe mwongo repwe imwunó seni ekwe mwongo-mi-mwonotá.